

# Salone del Gusto 2018, possiamo cambiare il mondo attraverso il cibo?

scritto da Nicole Bernardi | 27/09/2018



**Sono stati oltre 200 mila i visitatori che, dal 20 al 24 settembre, hanno affollato il Salone torinese organizzato da Slow Food. Al centro di questa edizione, non solo cibo da tutto il mondo ma anche ambiente e protezione della biodiversità.**

Al [Salone del Gusto - Terra Madre 2018](#), la manifestazione organizzata da [Slowfood](#) nel capoluogo piemontese, hanno partecipato più di **200.000 i visitatori** provenienti da tutto il mondo. Oltre 7000 delegati da 150 paesi hanno portato i loro prodotti e le loro tradizioni, in un tripudio di gusto e di diversità. La grande kermesse non è stata solo un intrattenimento per le papille gustative, ma anche un momento di **riflessione e formazione** sulla questione più urgente per il mondo del cibo: il cambiamento climatico.

# Salone del Gusto - Terra Madre 2018: i temi di questa edizione

Aumento delle temperature, siccità e perturbazioni distruttive sono solo alcune delle problematiche ambientali che la popolazione rurale si trova a dover fronteggiare nella produzione agricola e nell'allevamento. Senza menzionare l'impatto secondario che questi eventi hanno sulla diffusione di malattie, problemi di conservazione e trasporto dei prodotti, aumento dell'uso dei pesticidi e così via. Un problema moderno e incalzante, che trova proprio nella diversità la sua unica arma di difesa.

## Biodiversità in agricoltura, una risorsa preziosa

Ogni ora si perdono 3 specie tra vegetali e animali, un numero spaventoso ogni anno, che depaupera il nostro pianeta di un inestimabile patrimonio genetico. Differenti geni infatti significano caratteristiche diverse che potrebbero, in un futuro non troppo prossimo, tornare utili per le coltivazioni. Si pensi ad alcuni cereali antichi che possono crescere con pochissime quantità di acqua, o ad alcuni legumi invece, capaci di sopportare rigide temperature.

Il processo di "industrializzazione" dell'agricoltura ha però eliminato dalle nostre tavole moltissime varietà di prodotti agricoli, sostituendole con specie dalla elevata produzione ma anche dalla scarsa capacità di adattamento. La [biodiversità](#) è dunque una vera e propria assicurazione per il futuro dell'agricoltura: una moltitudine di caratteristiche e istruzioni diverse a cui l'agricoltura può attingere per scampare ai cambiamenti delle condizioni ambientali. Esistono ad oggi numerose iniziative a livello nazionale e mondiale per la conservazione della biodiversità, come ad esempio le banche dei semi. La più grande è la [Svalbard Global Seed Vault](#) nelle isole Svalbard, un vero e proprio bunker sotterraneo dove vengono conservati centinaia di migliaia di semi di specie diverse.

## #Foodforchange, un invito e una necessità

E noi consumatori, come possiamo aiutare la conservazione la biodiversità con azioni concrete? Come può il cibo che mangiamo diventare uno strumento di cambiamento?

Mangiare è innanzitutto un atto politico. Con ciò che portiamo in tavola supportiamo un certo tipo di agricoltura e di industria, quindi ogni persona conta! Si può iniziare **mangiando meno carne**, ma di maggiore qualità. Individuate allevamenti vicino a casa, che non siano intensivi e che utilizzino razze originarie della zona. L'allevamento intensivo degli animali produce da solo il 20% dei gas responsabili dell'effetto serra, per non parlare del consumo di acqua e dell'utilizzo degli antibiotici.

Un altro piccolo gesto che si può fare, anche se sembra banale, è quello di **privilegiare la frutta nostrana**. Banane e [avocado](#), e in generale la frutta tropicale, non sono prodotti locali, e devono viaggiare molto prima di poter essere acquistati nei nostri supermercati. Trasporto e catena del freddo sono i principali fattori di inquinamento. Inoltre non c'è biodiversità nelle varietà: pensate a quanti tipi di papaya potete acquistare e invece a quanti tipi diverse di pesche ci offre il banco di un contadino italiano.

Lo stesso criterio può essere applicato per verdura, uova, formaggi e prodotti pronti. Privilegiare il locale, le varietà minori e i piccoli produttori sono la chiave per una scelta consapevole.

## Cibo vero da persone vere

Infine dietro al cibo ci sono persone e mani. Frutta e verdura non escono imballati e sigillati dalle industrie, ma spuntano dalla terra grazie al lavoro di migliaia di persone nel mondo. Assicurarsi che

dietro ciò che mangiamo ci siano eque condizioni di lavoro, e un'equa retribuzione è un atto di giustizia sociale. Comprare locale, biologico ed equo solidale garantisce queste condizioni, anche se il costo può essere superiore rispetto alla spesa tradizionale. Terra Madre connette le persone anche attraverso gruppi di acquisto locali e allora perché non provare a cercare quello più vicino a casa, o perché non iniziarne uno nel proprio condominio?

Ci guadagneremo in salute, ambiente e senso di comunità.